

**هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية**  
**GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)**

**مشروع نهائي**

**GSO 05/ FDS :2009**

**الخضار والفواكه ومنتجاتها - اللوز غير المقشور**  
*Vegetables, fruits and derived products-Unshelled almond*

**إعداد**  
**اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية**

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

## تقديم

هيئة التقىيس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقىيس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل دولة الإمارات العربية المتحدة وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة ك(مواصفة قياسية / لائحة فنية) خليجية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / مـ .

## Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No.:5 "Technical committee for standards of food and agriculture products " has prepared this Standard. The Draft Standard has been prepared by United Arab Emirates.

The draft Standard has been prepared based on relevant AIDMO, International and National foreign Standards and references.

This standard has been approved as a Gulf Technical Regulation by GSO Board of Directors in its meeting No.( ) ,held on / / H , / / G.

## الخضار والفواكه ومنتجاتها - اللوز غير المقشور

### 1- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات الواجب توفرها في بذور اللوز الحلو غير المقشور والصالحة للاستهلاك الآدمي ولا تشمل بذور اللوز التي أجريت عليها عمليات التصنيع المختلفة مثل التمليح أو التحميص أو التحلية ... الخ.

### 2- المراجع التكميلية

GSO 9	1.2	"بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
GSO 1016	2.2	"الحدود الميكروبولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول".
GSO/CAC 193	3.2	"المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية".
GSO 1694	4.2	"القواعد العامة لصحة الغذاء".
GSO 382	5.2	"الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول".
GSO 123	6.2	"الاشتراطات العامة للخضروات والفاكهة الطازجة".
GSO 383	7.2	"الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية و الغذائية – الجزء الثاني".
GSO 21	8.2	"الشروط الصحية لمصانع الأغذية والعاملين بها".
GSO 841	9.2	"الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف – الأفلاتوكسينات".

### 3- التعريف

لأغراض هذه المواصفة تستخدم التعريفات الواردة أدناه:

**1-3 اللوز غير المقشور**  
**prunus dulcis (Mill) D.A. Webb**  
 اللوز الحلو الناتج عن ثمار شجرة اللوز المطابقة للأصناف التابعة النوع *prunus dulcis (Mill) D.A. Webb*، والمناسبة للاستهلاك المباشر، ويشمل نوعين تبعاً لصلابة القشرة حسب التعريف التالي:  
 - اللين وشبه اللين : الثمار ذات القشرة التي يمكن كسرها بسهولة بأصابع اليد أو بكسارة آلية.  
 - الصلب : الثمار ذات القشرة التي يمكن كسرها فقط بكسرة آلية أو ما يشابهها .

**3-3 عيوب القشرة في حالة الثمرة الجافة غير المقشورة**  
 العيوب التي تؤثر سلباً على مظهر القشرة، مثل: الملطخة، الشوائب والقشور الملتصقة، المواد الغريبة المرئية، قشور اللوز المكسورة، التلف الناتج عن الحشرات، العفن.

**3-3-3 عيوب الجزء الصالح للأكل**  
**1-3-3 أضرار سطحية:** الأضرار التي تؤثر سلباً على مظهر المنتج، بما في ذلك التلطخ، مناطق التبقع، تشقق  
 قشرة البذرة، حرقة الشمس، والقشور الملتصقة.  
**2-3-3 أضرار كبيرة:** الأضرار التي تؤثر تأثيراً كبيراً على المظهر أو على المحافظة على جودة المنتج، بما  
 في ذلك الأوساخ المضمنة، الشقوق، الانقسامات، كشط، سحق، والتتجعد بسبب أي شيء ممكن.

**3-3 العيوب الجوهرية:** النامية بشكل غير طبيعي ، بما في ذلك عدم النضج، النمو غير الكافي، المبنية والمتوقة عن النمو.

#### 4-3 عيوب أخرى مختلفة:

ناتج عن أسباب خارجية :

**4-3-1 العفن:** خيوط عفن مرئية بالعين المجردة.

**4-3-2 التخمر:** الأضرار الناتجة عن التخمر لدرجة تظهر تأثير كبير على الخصائص و النكهة أو كليهما .

**4-3-3 الانحلال:** التحلل الكبير ( البالغ ) الذي يسببه نشاط الأحياء الدقيقة .

**4-3-4 التلف الناتج عن الآفات أو الحشرات:** تلف مرئي أو تلوث ناتج عن الحشرات أو السوس أو القوارض أو أي حشرات أخرى متضمنة وجود الحشرات الميتة وبقايا الحشرات أو إفرازاتها.

**4-3-5 المواد الغريبة :** أي مواد ظاهرة أو مرئية متضمنة الغبار وعادة لا تكون مرتتبطة مع المنتج .

**4-3-6 المواد الخضرية الغربية الخارجية:** المادة الخضرية غير الضارة المرتبطة بالثمرة.

**4-3-7 الترذنخ :** تأكسد محتوى الدهون التي تنتج رائحة غير مقبولة .

**4-3-8 الرائحة أو الطعم الغريبين :** أي رائحة أو طعم ليس من خصائص المنتج.

**4-3-9 التلف الحراري:** الأضرار الناتجة عن الحرارة المفرطة التي تؤثر على النكهة ، المظاهر أو الصلاحية للأكل.

**4-3-10 الثمرة المهشمة:** الثمرة التي فقدت أكثر من ثلث مكوناتها.

**4-3-11 قطع الثمرة:** جزء اقل من ثلث الثمرة الكاملة.

#### 4- الاشتراطات القياسية الخاصة بالجودة

لجميع الدرجات يجب أن تتوفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج مع مراعاة التجاوزات المسموح بها للعيوب والمحدة في هذه المواصفة القياسية بحيث يكون:

#### 1- خصائص القشرة:

**1-1-1 سليمةً ولا يعتبر أي تشقق سطحي خفي، أو فقدان جزء بسيط من القشرة الخارجية من العيوب ما دامت بذرة اللوز محمية .**

**1-1-2 نظيفة وخالية من أي مواد غريبة مرئية بما فيها بقايا الثمرة بشكل يؤثر على أكثر من 5 % من سطح القشرة.**

**1-1-3 خالية من النبقيات وتغير اللون بشكل يؤثر على أكثر من 25 % من سطح القشرة .**

**1-1-4 نموها جيد ، وان لا يكون شكلها غير طبيعي بشكل ملحوظ .**

#### 2- خصائص البذرة

**2-1 خالية من الترذنخ.**

**2-2 نامية بشكل كافٍ وغير متعدّد أو منكمش بشكل يؤثر على أكثر من 25 % من سطح القشرة أو أن تكون القشرة ليس بداخلها بذرةً .**

**2-3 خالية من أي تلف ناجم عن الآفات بما في ذلك وجود الحشرات الميتة أو السوس أو بيوتها أو إفرازاتها.**

- 4-2-4 خالية من النبضات البنية أو تغير اللون بشكل يؤثر على أكثر من 25% من سطح البذرة.
- 4-2-5 سليم وغير مصاب بالعطب أو الفساد من الأحياء الدقيقة الحية وخاليًا من البقع الصمعية.
- 4-2-6 خالية من الصمع الذي يؤثر على أكثر من 6 مم من قطر البذرة.
- 4-2-7 نامية بشكل طبيعي ولا تعتبر البذور الزوجية أو التوأمية في نفس الثمرة والتي يكون أحد جوانبها مقعر والآخر مسطح من العيوب.

#### **3-4 خصائص المنتج كاملاً (القشرة والبذرة) :**

- 4-3-1 جافاً وبما يطابق البند (4-4) محتوى الرطوبة .
- 4-3-2 سليماً وغير مصاب بالعطب أو الفساد بشكل يجعله غير صالح للاستهلاك الآدمي .
- 4-3-3 خالياً من خيوط العفن المرئية .
- 4-3-4 خالياً من الحشرات الحية أو السوس في كافة مراحل نموها .
- 4-3-5 خالياً من التلف الناجم عن الآفات بما في ذلك وجود الحشرات الميتة أو السوس أو بيووضها أو إفرازاتها.
- 4-3-6 خالياً من الرطوبة الخارجية غير الطبيعية .
- 4-3-7 خالياً من أي رائحة و/أو طعم غريبين .
- 4-3-8 بحاله مناسبة تمكنه من تحمل عمليات النقل والتداول لضمان وصوله بشكل مقبول إلى الجهة المقصودة.
- 4-3-9 يجوز تنظيف أو معالجة الفشور الخارجية بالممواد المسموح بها وبما لا يؤثر على جودة البذور بداخلها.
- 4-3-10 أن يتم تجهيز وتعبئة المنتج تحت ظروف صحية وفقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (4.2).
- 4-3-11 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية بند (2.2).
- 4-3-12 ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات والسموم على تلك الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية بند (3.2).
- 4-3-13 ألا تزيد الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات على تلك المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية البند (5.2 و 7.2).
- 4-3-14 أن يطابق المنتج الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية البند (6.2).
- 4-3-15 ألا يزيد الحد الأعلى للسموم الفطرية - الأفلاتوكسينات المسموح به طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية البند (9.2).

#### **4-4 محتوى الرطوبة**

أن لا يزيد محتوى الرطوبة للمنتج كاملاً (القشرة والبذرة) على 11% ، وأن لا يزيد محتوى الرطوبة للبذرة لوحدتها على 7% .

#### **5- التصنيف**

- 5-1 عند مراعاة حدود العيوب المسموح بها في الجدول التالي يتم تصنيف اللوز غير المقشور من ناحية الجودة إلى الدرجات التالية : الدرجة الممتازة ، الدرجة الأولى ، الدرجة الثانية .

## حدود العيوب المسموح بها

حدود العيوب المسموح بها (النسبة المئوية للبذور التي بها عيوب مقدراً بالعدد)			عيوب
درجة ثانية	درجة أولى	درجة ممتازة	
25	15	10	أ) مجموع العيوب الكلي المسموح به للبذور التي لا تحقق الحد الأدنى من الجودة
10	7	3	- صمغية أو ذات بقع بنية
7	5	2	- عفنة أو متزخرة أو تالفة بسبب الأفات أو العطاب أو الفساد على أن لا تتجاوز:
2	1	0.5	- العفنة منها :
0	0	0	- والتي فيها آفات حية :
10	10	10	ب) حدود التجاوز بالحجم للبذور التي لا تطابق الحجم المحدد
3	3	3	ج) حدود التجاوز للعيوب الأخرى
			- المواد الغريبة ، فقدان القشرة ، قطع القشور ، قطع من الثمرة ، الغبار (بالوزن) .
4	3	1	- البذور المرة
5	5	5	- لوز غير متشور من أنواع مختلفة غير النوع المحدد

2-5 يتم تصنيف اللوز من ناحية الحجم بالعدد وذلك بشكل اختياري .

## 6- الاشتراطات القياسية الخاصة بطريقة العرض

## 6-1 التمايز

يجب أن تحتوي كل عبوة على ثمار متماثلة ومن نفس المنشأ وسنة المحصول ونوع القشرة ( لينة / شبه لينة ، صلبة ) و نفس الحجم والنوع التجاري كما يجب أن يكون الجزء الظاهر من المنتج في العبوة ممثلاً لكل محتوياتها.

## 6-2 التعبئة والتخزين

عند التعبئة والتخزين يجب مراعاة ما يلي:

## 6-2-1 يجب تعبئة المنتج بطريقة توفر له الحماية الملائمة.

6-2-2 أن تكون العبوات خالية من المواد الغريبة حسب الوارد في الجدول البند 5-1.

6-2-3 أن تكون المواد المستعملة للتغليف من الداخل جديدةً ونظيفةً وبذات بنوعية جيدة لتقادي التسبب بأي ضرر داخلي أو خارجي للمنتج ويجب أن تتتصف هذه المواد وخاصة الأوراق والأختام بالخصائص التجارية المسموح بها وأن تكون مادة الصمغ والأحبار المستخدمة فيها غير سامة.

6-2-4 أن يتم تخزين المنتج تحت ظروف صحية مناسبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ( 8.2 ).

**7- بطاقة البيان**

مع عدم الإخلال بما ورد في المعايير القياسية الخليجية الواردة في البند (1.2)، يجب أن تتوفر البيانات الإيضاحية التالية على المنتج :

**7-1 اسم المنتج "اللوز الحلو غير المقشور"**، إذا كان المنتج غير مرئي من الخارج.

**7-2 مكان الإنتاج.**

**7-3 الخصائص التجارية:**

**7-3-1 الدرجة.**

**7-3-2 الحجم (اختياري).**

**7-3-3 الوزن الصافي.**

**7-3-4 النوع أو الصنف التجاري: لينة، شبه لينة، صلبة.**

**المراجع**

UNECE STANDARD DDP-18/2007: Inshell Almonds

## المصطلحات الفنية

اللوز غير المقشور ( <i>prunus dulcis (Mill) D.A.</i> ) (Webb.....)	(الاسم العلمي)
External moisture .....	رطوبة خارجية
Net weight.....	الوزن الصافي
Food additives.....	مواد مضافة
Extra class.....	الدرجة الممتازة
Class I.....	الدرجة الأولى
Deterioration.....	الفساد
Bitter almonds.....	اللوز المر
Mouldy.....	العفنة
Rotting.....	العطب
Foreign matter.....	المواد الغريبة